



FADI PRESTIGE

66 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

Tel. +33 (0)1 82 28 37 87

Rue de Lausanne 37, 1201
GENEVE-SUISSE Tel. +41(0) 79
271 39 08



Depuis 2008, Fadi Prestige est spécialisée dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels. La société a pour principe fondamental le respect de l'environnement et de la planète en prêtant une attention toute particulière au bien être animal, la préservation des écosystèmes marin ainsi que la traçabilité des fournisseurs. “Nous sommes ce que nous mangeons”, c’est pourquoi nous privilégions une nutrition saine et éthique.

Des produits bio mais pas que. nous avons également à cœur d’offrir une expérience gustative hors du commun en choisissant des produits hauts de gamme tout en s’engageant à fournir des tarifs compétitifs.

Fadi Prestige est le fournisseur numéro un de produits bio pour les hôtels luxueux, les grands traiteurs et les restaurants branchés aussi bien en Europe qu’en Asie (Tokyo, Hong-Kong, Singapour). Fouquet’s, Bristol, Président Wilson Genève, Georges V, Hermitage Monaco, de grands noms de l’hôtellerie Parisienne, Monégasque et Suisse sont déjà conquis par l’excellence de nos produits.

Nous suivons enfin les préceptes du mouvement Less Saves The Planet ayant pour but d’apprendre à mieux manger pour sauver notre environnement (www.bloglessavetheplanet.com).

Délicieusement,
Fadi Joseph Abou, Fondateur



SOMMAIRE

Le Bio	4
Ils nous font confiance	5
Ils parlent de nous	6
Le bien être animal vu par les européens	10
Notre vision bio	11
Notre bœuf aberdeen black angus	12
Notre veu blanc italien du Piemont	19
Poissons et Crustacés	21
Nos produits Libanais	34
Pièces cocktails véganes, sans gluten et biologiques	44
Nos pizzas italiennes	47
Nos arancinis	51
French Riviera	54
Nos croquetas espagnoles	58
Nos ravioles traditionnelles	61
Nos produits à la truffes Bio	62
Nos produits Asiatiques	64
Nos produits traditionnels chinois	66
Nos produits Bio sans gluten	69
Nos vins et spiritueux	71
Nos nectars et spiritueux	72



LE BIO



Pourquoi proposer des produits bio à sa carte ?

83% des français attendent des ingrédients Bio à la carte en restauration (source baromètre AgenceBio/CSA)

Toujours plus de bio dans les assiettes

90% ont déclaré consommer des produits bio en 2020 dont **71%** de manière régulière ou occasionnelle (Agence bio/CSA).



ILS NOUS FONT CONFIANCE





ILS PARLENT DE NOUS



NOTRE PARUTION DANS LE MAGAZINE ELLE A TABLE

DESSEIN & DEUX NOUVELLES CONSOMMATIONS



Les différents
aspects de
Radisson Hotel
à domicile
sur un court
séjour à la



LE GROSSISTE : DU LOURD DANS LE DÉTAIL

[illegible]

Accus traitement antibiotique. Prenez le bœuf De source (paragraphe) (vous savez aussi abondant), à une dose en l'infusé dans les mêmes conditions que le lait, et à deux fois par jour, les deux personnes souffrant de la même maladie. Il est en mesure de guérir vite et toujours les personnes, avec un accompagnement des médicaments, de détection, de chimie, et une portion d'algues de la terre. Ils se drogent naturellement au moment. Aucun traitement antibiotique n'est utilisé. (vous savez que deux la part en deux le chiffre des chiffres bin.) La filière du ruminant nécessite à plus de deux semaines, certains fois, l'infusé toujours le sang de la vaccination des mêmes bœufs à travers le lait maternel. Quant au lait carboné le plus abondamment jusqu'aux extrêmes de l'échelle, il s'agit de la même chose d'un bœuf de la même source.

Une filière de distribution qui parvient à concilier l'exemplarité, la qualité et l'accessibilité.

[illegible][illegible][illegible]

QUESTA È LA
NUOVA LINEA
DEI PIÙ IMPORTANTI
PACCHI DI
CARTE
ELETTRONICHE

Visitez en ligne sur delcoursdelcours.com, des cours gratuits (sur un soutien au coûtant-événement) à partir de 100 €.



MEILLEUR DISTRIBUTEUR BIOLOGIQUE 2017





PARUTION DANS LE JOURNAL 20 MINUTES

Ils aiment la viande, mais sont contre les abattoirs

CONSO Une étude le révèle: près de 95% des Suisses aiment la viande, mais 17% veulent fermer les lieux où l'on tue les animaux.

Les Suisses sont résolument des carnivores: ils mangent en moyenne 50 kg de viande par année. Ce régime a un prix: 60 millions d'animaux abattus tous les ans pour qu'on retrouve d'appétissants morceaux dans nos rayons. Une étude représentative réalisée par l'Institut GfS auprès d'un millier de personnes révèle un malaise certain: 17% d'entre elles souhaitent voir fermer tous les abattoirs. Un vœu partagé par une large proportion de femmes (21%), de 18-39 ans (24%) et de Romande (35%).

Ce taux paraît élevé. Car selon une étude de la Confédération, seuls 5% des Suisses ont banni la viande de leur assiette. Penser au sort des ani-

maux ne ferait-il de la peine aux consommateurs que jusqu'au moment où ils font leurs courses ou s'asseyent au restaurant? Johanna Gollhofer, de l'Uni de Saint-Gall, explique cette contradiction. Les différents scandales liés à l'élevage ont sensibilisé les gens. Toutefois, au lieu de changer leur mode de consommation, ils préfèrent demander la fermeture des abattoirs.

«Ils ne se sentent pas responsables. Ils estiment que c'est au monde politique et aux producteurs d'agir», résume la chercheuse.

Tobias Sennhauser, président de Tier im Fokus, association qui se préoccupe du bien-être des animaux et qui a commandé l'enquête, s'est dit étonné du nombre élevé de personnes souhaitant fermer les abattoirs. *-sec. nrs*



La mise à mort industrielle cause le malaise, surtout chez les jeunes.

Les réactions sur notre app

«On peut aimer la viande et vouloir un meilleur traitement des animaux dans les abattoirs»

@Mikoo

«On arrive à ce genre de contradiction car la grande majorité des gens habitent en ville, et beaucoup n'ont plus la moindre idée de ce qu'est réellement la nature»

@Clam

«Cela fait 15 ans que je n'achète plus de viande, mais j'en mange toujours... et de la viande de qualité»

@Fais comme l'oiseau

«Qui veut du changement? Tout le monde. Qui veut changer? Personne (Tout le monde veut que les autres changent, tant que ça ne les change pas eux-mêmes)»

@Daniel D.



LE BIEN ÊTRE ANIMAL VU PAR LES EUROPÉENS

Aujourd'hui, les consommateurs ont un intérêt croissant pour le bien-être animal et privilégient des viandes issues d'animaux bien traités.

89% des français estiment important de protéger le bien-être animal. (IFOP, 2019)

69% des français estiment que les politiques ne défendent pas assez le bien-être animal (IFOP 2020)

85% des français sont pour l'interdiction de l'élevage intensif (IFOP 2020)

84% des français sont contre l'abattage des animaux en pleine conscience, sans étourdissement préalable (IFOP 2020)

C'est pourquoi nous travaillons en **soft killing** afin de réduire au maximum la douleur, la détresse et la souffrance des animaux d'élevage au moment de leur mise à mort.

Chez l'**animal sain et bien reposé**, la teneur en glycogène du muscle est élevée. Après l'abattage de l'animal, le glycogène dans le muscle se converti en **acide lactique**. Cet acide lactique est nécessaire pour produire une **viande de bonne qualité, de bon goût et tendre**.



NOTRE VISION BIO

La santé humaine

L'agriculture biologique est un procédé cultural caractérisé par l'absence d'utilisation d'engrais chimiques ou de pesticides. Cette méthode de culture se doit ainsi de produire des aliments sains, authentiques, aux vertus naturelles et nutritionnelles préservées.

L'environnement

L'agriculture biologique se pratique dans un environnement propice à la biodiversité, à l'aménagement du territoire, au maintien des réserves naturelles tout en limitant la pression de l'Homme sur l'environnement. Elle limitera l'usage de technologies et de matériaux polluants.

Le développement social

L'agriculture biologique doit rémunérer ses intervenants par une juste redistribution de la valeur ajoutée. En vue d'atteindre son objectif, les agriculteurs optant pour ce type d'agriculture ne doivent pas être soumis à des pressions économiques, autres que celles nécessaires à son fonctionnement. Le procédé veillera à assurer son développement et sa viabilité en favorisant les exploitations à taille humaine.

Le bien-être animal

La santé et le confort des animaux font partie des principes clés à assurer dans l'agriculture biologique. L'agriculture offrira des conditions de vie optimales aux animaux durant tous les stades de leur vie et toutes les étapes de la production. L'authenticité de la saveur.

La saveur gustative

Vous pourrez profiter de la qualité des ingrédients que nous sélectionnons pour vous, alliée à des goûts que vous allez redécouvrir.



NOTRE BOEUF ABERDEEN BLACK ANGUS IRLANDAIS BIO

Nos boeufs sont élevés en Irlande, pays reconnu pour ses élevages bovins grâce à son air fraîchement marin et ses sols humides.



Originaires d'Ecosse, nos bœufs Black Angus 100% naturel sont élevés en Irlande depuis plus de 300 ans.

Durant **24 mois**, notre bovin est nourri essentiellement d'herbe riche en **trèfles rouge et vert**, semée selon les méthodes de l'agriculture **biodynamique** impliquant l'utilisation du calendrier lunaire.

Son alimentation inclut aussi des compléments naturels bio tels que des carottes, des pommes de terre et des **algues** bio en hiver pour booster son système immunitaire. Hors de son chemin les antibiotiques et les hormones !

Nos boeufs restent entre frères et cousins pour réduire au maximum leur stress et proviennent obligatoirement d'un père et d'une mère de race Black Angus bio.

Ils pâturent en petit groupe de **25 boeufs**, avec en moyenne **trois acres** de terrain chacun.



COMPARATIF DES MODES DE PRODUCTION DE NOTRE BOEUF

	Le cahier des charges bio Français	Le cahier des charges Fadi Prestige
Achat d'animaux	La femelle n'est pas obligatoirement bio. Aucune origine et génétique ne sont demandées	Nos mâles et femelles sont obligatoirement bio depuis deux générations.
Accès au paturage	Il est facultatif en hiver.	Nos boeufs sont élevés en Irlande pays bénéficiant d'un climat clément hiver comme été, permettant à nos boeufs de pâturer toute l'année, même l'hiver.
Espace	Suivant les contraintes structurelles, il est autorisé d'attacher des animaux. De plus, il est possible de laisser évoluer jusqu'à 14 boeufs sur 10 ha, soit moins d'une acre de terrain par boeuf.	Chacun de nos boeufs bénéficient de 3 acres de terrain pour pâturer et se promener ensemble toute l'année.
Antibiotiques	2 doses d'antibiotiques par boeuf autorisées par durée de vie.	Aucun de nos boeufs ne reçoit d'antibiotiques. Si ça devait être le cas, il serait aussitôt retiré du troupeau.
Biodynamie	Les méthodes d'agriculture biodynamique ne sont pas obligatoires.	Une herbe riche en trèfle rouge et vert avec des compléments naturels 100% bio. Ces derniers sont semés et récoltés selon les méthodes de l'agriculture biodynamique.



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Côte	4 - 5 kg	2 pièces	Cru - frais	4 semaines
Noix d'entrecôte	3 - 4 kg	3 - 4 pièces	Cru - frais	40 jours
Filet	2 - 3 kg	4 - 5 pièces	Cru - frais	40 jours
Faux filet	3 - 7 kg	3 - 5 pièces	Cru - frais	40 jours
Coeur de rumsteck	3 - 4 kg	5 pièces	Cru - frais	40 jours





Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Carpaccio de boeuf B.A Bio	80 g ou 120 g	10 boîtes de 5 portions	Cru - surgelé	12 mois
Burger “butcher cut” de boeuf B.A Bio	180 g	4 sachets de 10 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Burger “butcher cut” de boeuf B.A Bio	130g	4 sachets de 10 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Pain à burger Bio	110 g	20 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Mini burger ‘butcher cut’ de boeuf B.A Bio	35 g	6 sachets de 30 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Mini pain à burger bio	25 g	6 sachets de 30 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Cheddar bio	1 kg	6 pièces	Frais	12 mois





CUISINÉ PAR LES GRANDS CHEFS

TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS BIO

Par le chef David Bizet

Au restaurant L'ORANGERIE (HÔTEL GEORGE V)



CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS BIO

AU CAVIAR PRUNIER

Par le chef Eric Coisel

Au restaurant PRUNIER



CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS BIO

Par le chef Richard Robe

Au restaurant LE V (HÔTEL VERNET)



CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS BIO

Par le chef Antoine Mader

Au restaurant NEULLY'S



CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS BIO

Par le chef Fabrizio Domilici

Au restaurant de l'hôtel STARLING à Genève



NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS BIO

Par le chef Pierre Gagnaire

Au restaurant PIERRE GAGNAIRE 3 MACARONS





BURGER BOEUF FRANCAIS BIO DE 180G



- Origine : 100% français, de Bretagne
- Haché gros
- Basse pression
- Certifié : Less Saves The Planet
Bien-être des animaux, happy beef
- Surgel, IQF

Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Burger boeuf français	180 g	1 carton de 20 pièces	Surgelé	12 mois



NOTRE VEAU BLANC ITALIEN DU PIEMONTE 100% NATUREL

*L'excellence de notre veau est déterminée par le jeune âge des animaux
et l'utilisation du lait dans leur alimentation.*



De race **blanche et noire**, notre veau de lait Italien est élevé dans les hauteurs de la région du **Piémont**, au nord ouest de l'Italie.

Cette région tire d'ailleurs son nom de sa situation géographique : Au pied des Alpes.

Nourris au **lait** et au **maïs**, nos veaux sont élevés sans antibiotiques et pendant moins de 8 mois puis envoyés à l'abattoir par petit lot de **6** entre frères et cousins afin de réduire au maximum leur stress. Notre méthode d'élevage a par ailleurs été félicitée pour les soins que nous leur apportons.

La haute qualité de notre viande de veau est indiquée par une **odeur et saveur subtile de lait** et de céréales, ainsi qu'une **texture fine et fondante** en bouche.



NOTRE VEAU BLANC ITALIEN DU PIEMONT



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Carré	1,7 - 2,2 kg	3 - 5 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Jarret	1,5 - 2,1 kg	10 - 12 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Onglet	0,7 - 2 kg	5 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Filet de veau	1 kg	10 pièces	Cru - surgelé	12 mois
Quasi	1,5 - 2,5 kg	12 - 13 pièces	Cru - surgelé	18 mois



Poissons et Crustacés



CHEF JACQUES LE DIVILLEC

★★ 2 étoiles

DÉCOUVREZ LA SÉLECTION DE JACQUES LE DIVILLEC !

Surnommé le “Bocuse de la mer” Jacques Le Divillec est une véritable institution et a été le premier cuisinier à être promu commandeur de l'ordre national de la Légion d'honneur, en 2007.

Ancien propriétaire d'un restaurant éponyme Parisien 2 fois étoilés au Guide Michelin, il nous fait l'honneur de sélectionner pour nous une large gamme de produits de la mer biologiques ou sauvages qui saura assurément vous ravir par sa fraîcheur et ses saveurs incomparables.



NOTRE SAUMON FUMÉ ECOSSAIS

Il a été élu 5 fois meilleur saumon d'Europe par The Guild Of Fine food



BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN
FISH MERCHANTS AND CURERS

Nos saumons sont élevés dans les **eaux froides** et les **courants forts** de la côte ouest Ecossaise. La densité de nos élevages est en moyenne de 0.5% poisson pour 99.5% eau soit 2 poissons par mille litres d'eau.

Ces grands espaces leurs permettent de se dépenser et obtenir une chair **très faible en matière grasse** (Les saumons Norvégiens en ont au alentour de 30%).

Notre partenaire écossais a reçu les **"QUEEN'S AWARD FOR ENTERPRISE"** considéré comme l'une des récompenses les plus prestigieuses du Royaume-Uni puisqu'il est approuvé par la Reine, ainsi que la **"ROYAL WARRANTS OF APPOINTMENT"** garantissant qu'il est fourni aux cuisines royales.



Pour garantir une **qualité supérieure** nos équipes de production font tout artisanalement, .

Les saumons sont filetés, salés et tranchés à la main puis fumés dans des fours en briques datant de **1870**.
Le fumage se fait dans la plus grande tradition Ecossaise aux bois de **chênes et d'hêtres**.

Le tranchage main est fait dans le cœur du saumon et dans le sens de sa longueur. Vous avez ainsi l'assurance de n'avoir aucune perte et de longues tranches.

Tous les poissons sont testés indépendamment par le Marine Institute et garantis sans congélation, pour maintenir leur fraîcheur et leurs **saveurs innimitables**.





NOTRE SAUMON FUMÉ ECOSSAIS



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Saumon fumé et tranché royal	1kg	1 pièce	Cru - frais	28 jours
Saumon fumé et tranché royal	1 kg	1 pièce	Cru - Surgelé	12 mois



NOS GAMBEROS SAUVAGES DU MOZAMBIQUE

Nos crevettes sont pêchées dans les eaux propres et non polluées du Mozambique.



Considérées comme une des **meilleures crevettes du monde**, les gamberos sont une espèce rare et proche des gambas.

Elles sont recueillies dans les eaux **profondes** et non polluées du canal du **Mozambique** par une pêche raisonnée et protégée par la convention de Washington.

Immédiatement **surgelées sans utilisation d'ammoniaque** à bord des bateaux de pêche pour le respect du bien-être animal. Peu caloriques, elles ont une faible teneur en matières grasses saturées, pour une saveur exceptionnelle.



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Gambero rosso	800g	12 boîtes	Cru - Surgelé	12 mois
Gambero rossa	800g	12 boîtes	Cru - Surgelé	12 mois
Langouste	150-300g	12 boîtes/1,5kg	Cru - Surgelé	12 mois
Gambas Black Tiger semi-sauvages Calibre 4/6	800g	10 boîtes	Cru - Surgelé	24 mois
Gambas Black Tiger semi-sauvages Calibre 8/12	800g	10 boîtes	Cru - Surgelé	24 mois



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Têtes de poulpe frais	500-600g	8 barquettes de 5 pièces	Cru - Surgelé	4 mois
Poulpe frais sous vide	100-150g	72 sachets	Cru - Surgelé	4 mois
Poulpe frais sous vide	150-200g	72 sachets	Cru - Surgelé	4 mois
Carpaccio extra de tentacles de poulpe	25g	30 etuie de 2 pièces	Cru - Surgelé	4 mois



CALAMARI FRITI



- Issue de pêche renouvelable.
- Certifié less saves the planet.
- Petit calibre
- Déjà validé par plusieurs établissements !

Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Calamari fritti	1 kg	4 x 1 kg	Surgelé	18 mois

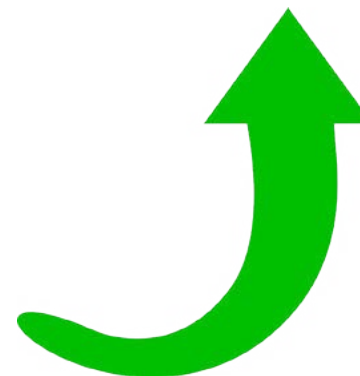


Caviar Impérial 100% Green d'Aquitaine **+30%** de vente

dans votre établissement



LESS SAVES THE PLANET



Notre caviar français, 100% naturel est le caviar le plus green du monde !
Nous sommes d'ailleurs les premiers et les seuls au monde à proposer ce produit exceptionnel !



Un caviar d'exception provenant de l'espèce **Oscietra Sturgeon**, espèce française faisant partie d'un programme de protection dans le but de préserver et sauver l'espèce.

Le **bien-être animal** au cœur de nos préoccupations, nos esturgeons ne sont soumis à aucune hormone ou autre activateur de croissance ; ils **arrivent à maturité naturellement** à l'âge de 8-11 ans. Afin qu'ils ne souffrent pas, ils sont **anesthésiés** avant d'être tué.

Des **conditions d'élevage exceptionnelles** ! Ils vivent dans des bassins en plein air et profitent de grands espaces. Les bassins sont alimentés par une **source naturelle garantie sans résidus chimiques**.

Une **traçabilité à 100% de l'alimentation**, nos esturgeons qui bénéficient de leur **propre nutritionniste**. Ils sont nourris sans protéines animales terrestres mais également sans OGM et sans pesticides. Leurs aliments sont certifiés AQUAREA c'est-à-dire issus de la pêche durable.



Les œufs sont minutieusement sélectionnés, à la main, en fonction de leur taille, leur couleur et leur fermeté.
Ils sont ensuite affinés durant 3 à 8 mois.

Produit	Poids	Etat	DLC
Caviar Oscietre Imperial Green	30g	Frais	3 mois
Caviar Oscietre Imperial Green	50g	Frais	3 mois
Caviar Oscietre Imperial Green	125 g	Frais	3 mois



Produit
Cuillères en nacre



NOTRE COEUR DE FILET D'ESTURGEON



LESS SAVES THE PLANET



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Coeur de filet d'esturgeon osciètre Green	750g	Carton de 10,5 kg	Surgelé	6-12 mois



NOS PRODUITS LIBANAIS

Fadi Prestige représente 90 ans de savoir faire et d'amour au service de la cuisine libanaise



Depuis trois générations, la famille de Fadi offre fidèlement la gastronomie du Levant à Beyrouth, Ryad, Djeddah et Paris. A l'été 2008, le représentant de la jeune génération s'émancipe et apporte sa pierre à l'édifice de la gastronomie libanaise en créant Fadi Prestige bio. De grands noms de l'hôtellerie sont alors conquis par sa vaste gamme de mets libanais; qu'il s'agisse de cocktails ou de repas assis.

L'ensemble de la gamme Fadi Prestige est très facile à mettre en œuvre sans qu'il faille faire appel au talent d'un chef libanais, ni même d'un cuisinier.

Des ingrédients de tout premier ordre sont utilisés pour nos plats originaux.

Les fins gourmets reconnaîtront la délicatesse du Houmos, l'équilibre des saveurs du Magmour, ou encore la finesse des épices du Kebbé.



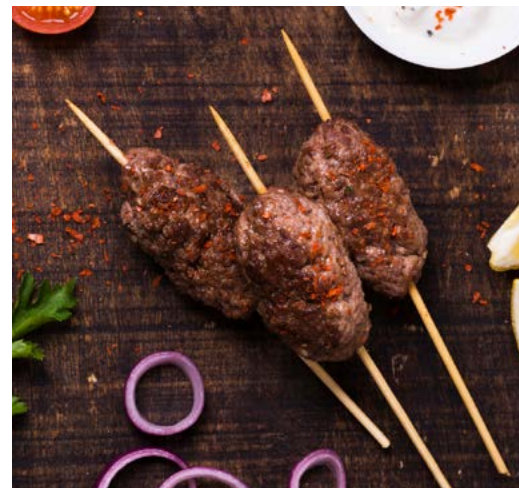
Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Houmos Tahine	1kg	4 sachets de 1 kg	Sec	12 mois
Moutabel	1kg	4 sachets de 1 kg	Sec	12 mois
Fassoulia	2kg	6 pots de 2kg	Frais	24 mois
Feuille de vigne	2,1kg	6 boites de 2kg	Frais	12 mois



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Kebbé à la viande bœuf	30g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Samboussik à la viande bœuf	30g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Rakakate au fromage	30g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Fatayer épinard au Sumac	25g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Falafel de légumes Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Falafel de patate douce Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Kebbe aux dattes et aux raisins Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Falafel de maïs Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé	12 mois



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Brochettes Chiche Taouk	20g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Brochettes keftas	25-30g	15 sachets de 20 pièces	Surgelé	12 mois



NOS PAINS LIBANAIS



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Pain pita BIO	50 g	2 sachets de 60 pièces	Surgelé	12 mois
Pain libanais	25 g	50 sachets de 5 pièces	Surgelé	12 mois



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Mélasse de grenade	75 cl	12 bouteilles	Sec	24 mois
Sumac Moulu	500 g	12 pots	Sec	24 mois
Zaatar	500 g	12 boîtes	Sec	24 mois
Tahini	18 kg	Sceau de 18kg	Sec	24 mois
Tahini	900 g	12 Pots	Sec	12 mois



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Labneh Al Rai	1 kg	6 Pots	Frais	6 mois
Halloumi	200g	32 pièces	Frais	6 mois
Shanklish	250g	20 pièces de 250g	Frais	3 mois
Fromage Caşcaval	500g	Carton de 10kg	Frais	6 mois



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Kabis (concombre en saumure)	1kg	12 pots de 1kg	Frais	12 mois
Olives vertes	13kg	Seau	Frais	24 mois
Olives noires	12kg	Seau	Frais	24 mois



LESS SAVES THE PLANET

Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Baklawas Libanais	900 g	12 boîtes	Sec	6 mois

PIÈCES COCKTAIL VÉGANES, SANS GLUTEN ET BIOLOGIQUES (EN CUIT SURGELÉ)



Découvrez une gamme de pièces cocktail innovantes qui répondent à la demande croissante pour des options véganes, sans gluten et biologiques, également connues sous le nom de “plant-based” aux États-Unis. Ces créations uniques proposent quatre saveurs distinctes inspirées des cuisines du monde : une touche orientale avec des falafels de pois chiches, une influence espagnole avec les croquettes de maïs, un clin d’œil antillais avec les acras de patate douce, et une note libanaise avec les kébés aux raisins et à la datte. Une parfaite harmonie entre tradition culinaire et modernité.





Acras de patate douce

Inspirés des saveurs antillaises, ces acras véganes et sans gluten associent la douceur de la patate douce à un savant mélange d'épices. Biologiques et faciles à préparer grâce à leur cuit surgelé, ils apportent une touche d'exotisme et de chaleur à vos pièces cocktail.



Kébbés aux dattes et aux raisins

Inspirés de la tradition libanaise, ces kébbés revisités combinent raisins secs et dattes pour une explosion de saveurs sucrées-salées. Véganes, sans gluten et biologiques, ils offrent une option originale et gourmande pour vos réceptions, tout en étant rapides à réchauffer grâce à leur cuit surgelé.

Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat
Acras de patate douce Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé
Kebbé aux dattes et aux raisins Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé



Croquettes de maïs

Ces croquettes espagnoles véganes et sans gluten se distinguent par leur cœur tendre au maïs, sublimé par une panure croustillante. Une alternative délicieuse et surprenante qui ravira les amateurs de tapas, avec une touche de modernité pour vos cocktails.



Falafels de pois chiches

Ces falafels biologiques, riches en protéines végétales, allient la douceur des pois chiches à un subtil mélange d'épices orientales. Leur texture fondante et leur cuit surgelé les rendent faciles à préparer tout en conservant leur authenticité. Parfaites pour une touche de saveur orientale dans vos cocktails ou buffets.

Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat
Croquettes de maïs Végane bio	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé
Falafels de pois chiches	1kg	8 barquettes de 50 pièces	Surgelé



PIZZAS ITALIENNES

Le mot Pizza apparaît en 997 il signifie alors «galette». Mais c'est à Naples, au XVIe siècle, qu'il est attesté dans son sens actuel. Ce mot dériverait du mot pita, mot turc qui signifie pain.



LESS SAVES THE PLANET



Désormais populaire et omniprésente à travers le monde, la pizza a pris un statut de produit culte tout en s'adaptant aux goûts des cultures locales. Elle est certainement l'un des symboles du rapprochement des peuples dans leur manière de vivre.

En italien, on emploie couramment la métaphore de la pizza pour dire qu'il ne suffit pas de connaître quelque chose pour savoir le faire.

En effet, la recette de la pizza est on ne peut plus simple, mais la pratique requiert un grand art.

- Fabriquées à l'eau de source des **Monti Sibilini** en Italie
- Fermentées durant **24h**
- Cuites aux **charbons de bois**



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Margherita aux billes de mozzarella et stracciatella, pâte double pousse	450g	14 pièces par carton	Surgelé	12 mois
Quattro Formaggi pâte double pousse	1kg	14 pièces par carton	Surgelé	12 mois
Tartufata pâte double pousse	1kg	14 pièces par carton	Surgelé	12 mois



Désignation du produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Pizza base nature	260g	8 sachets de 3 pièces	Surgelé	12 mois
Focaccia à la truffe BIO	215g	carton de 10 pizzas	Surgelé	12 mois
Focaccia nature BIO	env 200g	carton de 18 pièces	Surgelé	12 mois
Focaccina	50g	2 sachets de 60 pièces	Surgelé	12 mois



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Focaccia nature BIO	250g	1 boîte de 18 pièces	Surgelé	24 mois

NOS ARANCINIS



Les arancinis, emblème de la cuisine sicilienne, vous invitent à un véritable voyage gustatif en Italie ! Ces savoureuses boulettes de riz, délicatement farcies, panées et frites, sont non seulement un régal mais aussi incroyablement faciles à préparer.

Pratiques et adaptables, elles s'intègrent parfaitement à toute occasion, que ce soit les banquets, le room service, les cartes italiennes, ou même pour un apéritif convivial. Leur simplicité d'utilisation et leur authenticité en font un choix idéal pour enrichir votre offre, quelles que soient les occasions.



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Arancini à la sicilienne (riz, tomate, mozzarella, petits pois) 22g	6 sachets de 45 pièces	Surgelé
Arancini à la scarmoza (fromage fumé italien) 22g	6 sachets de 50 pièces	Surgelé
Fritto d'anchois	6 sachets de 50 pièces	Surgelé



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Arancini riz safrané et truffe avec bille de mozzarella	6 sachets de 45 pièces	Surgelé
Arancini à la truffe Extra 22g	6 sachets de 45 pièces	Surgelé
Arancini calcio e pepe 22g	6 sachets de 45 pièces	Surgelé

FRENCH RIVIERA



Directement inspirée des tables méridionales, notre gamme «French Riviera» réunit le meilleur du patrimoine culinaire de la Côte d'Azur, entre Monaco, Saint-Tropez et les villages de l'arrière-pays. Pensés pour les chefs, les traiteurs et les restaurateurs exigeants, nos produits sont fabriqués à la main, à partir d'ingrédients bruts, biologiques ou sauvages, selon des recettes traditionnelles de la Méditerranée française.

Chaque pièce est préparée avec soin pour offrir un rendu maison, une texture parfaite et un goût authentique. Faciles à régénérer, nos produits s'adaptent à tous les formats de restauration : hôtels, restaurants, brasseries, banquets, cartes de bar, room-service, traiteurs de plage, restauration haut de gamme ou événements privés.

Prêts à l'emploi, surgelés pour une conservation optimale, sans conservateurs ni additifs, ils garantissent une mise en œuvre rapide, un dressage soigné et une constance de qualité. Le tout à des tarifs appétissants, pensés pour conjuguer excellence et rentabilité.



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Fleurs de courgettes farcies	Cartons de 4 barquettes, 33 pièces par barquette	Surgelé
Beignets de courgettes à la feta	Cartons de 4 barquettes, 35 pièces par barquette	Surgelé
Beignets d'aubergine à la feta	Cartons de 4 barquettes, 35 pièces par barquette	Surgelé



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Barbajuan à la blette	6 sachets de 100 pièces	Surgelé
Barbajuan au fromage Halloumi	6 sachets de 100 pièces	Surgelé



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Frites de panisse Biologiques	Carton de 10 KG	Surgelé
Friture d'anchois panées	Carton de 6x50 pièces de 20g	Surgelé

LES CROQUETAS ESPAGNOLES



Les croquetas espagnoles sont une spécialité culinaire profondément ancrée dans la culture gastronomique de l'Espagne. Ces petites bouchées croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur sont un incontournable des tapas, servies aussi bien dans les bars traditionnels que lors de repas familiaux. Elles sont consommées à l'apéritif, en entrée ou même comme plat principal, accompagnées d'une salade ou d'autres tapas.

Appréciées par toutes les générations, les croquetas sont souvent partagées entre amis ou en famille, illustrant parfaitement l'esprit de convivialité de la cuisine espagnole. Leur texture onctueuse est obtenue grâce à une béchamel savoureuse, enrichie d'ingrédients variés et enrobée d'une fine chapelure avant d'être frites à la perfection.



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Croquetas à la morue	28 barquettes de 6 pièces de 20g	Surgelé
Croquetas aux légumes	28 barquettes de 6 pièces de 20g	Surgelé
Croquetas au poulet et au thym	28 barquettes de 6 pièces de 20g	Surgelé



Désignation du produit	Conditionnement par carton	État
Croquetas au jambon ibérique	28 barquettes de 6 pièces de 20g	Surgelé
Croquetas au canard confit	28 barquettes de 6 pièces de 20g	Surgelé
Croquetas de poulpe	28 barquettes de 6 pièces de 20g	Surgelé



NOS RAVIOLES TRADITIONNELLES



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Ravioles à la truffes bio	600 g	8 sachets	Surgelé	16 mois
Ravioles de royans traditionnelles bio	600 g	8 sachets	Surgelé	16 mois



NOS PRODUITS A LA TRUFFE BIO

Nos truffes sont extraites d'une truffière sauvage Italienne dans la région des Marches.



Nos produits à la truffes sont réalisés à partir de la vraie *tuber melanosporum* provenant d'une forêt naturelle située en **Italie** dans un environnement protégé.

Et non d'une plantation artificielle de chênes truffiers donnant des truffes «d'élevage» comme 9 truffes du commerce sur 10.

La conduite de la truffière est menée dans le plus grand **respect de l'environnement** sans porter atteinte à la diversité naturelle du lieu.

Les pesticides, les désherbants et les produits chimiques sont proscrits et aucun apport n'est nécessaire...

Une forêt ne contenant **pas de métaux lourds** dans son sous-sol donc sans parasitages ambiants.



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Huile d'olive à la truffe bio	250 ml	6 bouteilles	Sec	12 mois
Brisures de truffe bio	50 g	6 pots	Sec	48 mois
Emincé de champignons et truffes d'été bio	180 g	6 pots	Sec	48 mois
Crème de cèpes et truffes d'été bio	180 g	6 pots	Sec	48 mois



NOS PRODUITS ASIATIQUES



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Samossa légumes	16 g	4 boîtes de 160 pièces	Surgelé	12 mois
Crevette panko	24 g	40 barquettes de 10 pièces	Surgelé	12 mois
Gyoza légumes	25 g	5 sachets de 40 pièces	Surgelé	12 mois
Gyoza Crevette	25 g	10 sachets de 40 pièces	Surgelé	12 mois
Mini nem végétarien	30 g	4 boîtes de 88 pièces	Surgelé	12 mois



NOS PRODUITS ASIATIQUES



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Brochette Poulet yakitori	25 g	8 boites de 70 pièces	Surgelé	24 mois
Brochette poulet pannées	25 g	Colis de 200 pièces, 50 de chaque recette	Frit - Surlé	24 mois
Mini Pain Bao	30 g	80 pièces par carton	Surélé	24 mois



NOS PRODUITS TRADITIONNELS CHINOIS

Le ravioli chinois créé en Chine porte une histoire vieille de 1800 ans.



C'est l'histoire d'un médecin chinois ZHANG Zhongjing qui venait de démissionner de son travail. C'était en solstice, il avait constaté que beaucoup de gens étaient frigorifiés et à la fois affamés, alors il eut l'idée de farcir les pâtes avec de la viande de mouton et des plantes médicinales. Après, il les fit bouillir afin de les donner aux pauvres gens pour qu'ils se rassasient. Depuis ce temps-là, les gens ont adopté les méthodes de préparation du docteur.

Selon les coutumes, les raviolis Chinois sont les plats de base pendant le nouvel an chinois ou la fête du printemps afin de symboliser la fortune pour la nouvelle année.

Chez Fadi Prestige nous vous proposons toute une gamme de raviolis chinois pour vous apporter la fortune toute l'année.



NOS RAVIOLIS CHINOIS



 Fabriqué en France

Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Ravioli Crevette	22 g	16 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Ravioli Etoile crevette et volaille	22 g	12 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Ravioli Saint Jacques	22 g	14 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Ravioli Végi	21 g	14 sachets de 50 pièces	Surgelé	12 mois
Brioche Porc laqué	65 g	12 sachets de 10 pièces	Surgelé	12 mois



NOTRE PAIN NAAN INDIEN



LESS SAVES THE PLANET



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Pain Naan indien rond	50 g	4 sachets de 18 pièces	Surgelé	12 mois



NOS PRODUITS BIO SANS GLUTEN

Notre gamme de produits sans gluten est attractive, pratique et surtout de très bonne qualité gustative.



Le **gluten**, c'est le nom que l'on donne à l'un des composants naturels des céréales, tels que le blé, l'orge ou le seigle.

Ce qu'il faut retenir : c'est que le gluten est une substance naturellement présente dans la farine et qui lui donne des propriétés visqueuses et élastiques. On le retrouve dans de très nombreux aliments : le pain, mais aussi les pâtes, et tous les plats préparés avec de la farine ou des épaississants à bases de farine.

Nous **innovons toujours plus afin de multiplier nos recettes** et vous satisfaire au mieux au quotidien. Nous utilisons des ingrédients naturels issus de l'agriculture biologique pour vous garantir la qualité de nos matières premières et de nos produits.



Produit	Poids	Conditionnement	Etat	DLC
Croissant	50 g	30 pièces	Précuit - surgelé	12 mois
Pain au chocolat	60 g	30 pièces	Précuit - surgelé	12 mois
Madeleine	25 g	50 pièces	Précuit - surgelé	12 mois
Pavé de campagne	80 g	20 pièces	Précuit - surgelé	12 mois
Mufin	80 g	20 pièces	Précuit - surgelé	12 mois



NOS VINS ET SPIRITUEUX

*Vins légers, frais et fruités, à apprécier en toutes occasions et en toute simplicité.
Les Bretèches désignent les fortifications en saillie sur la façade du Château et utilisées autrefois
comme ouvrages de défense.*



LE BLANC

Les Bretèches Blanc est un vin frais marqué par le Muscat à petits grains, cépage noble planté dans la Bekaa et offrant une typicité propre au terroir libanais.
Il revêt un nez délicat de fleurs blanches subtilement fruité et une bouche marquée par l'intense fraîcheur de saveurs exotiques et d'agrumes.



LE ROSÉ

Empreint de fraîcheur et de légèreté, le vin rosé Les Bretèches arbore une robe limpide couleur pastel.
Il offre un nez de fruits rouges et d'agrumes, se mêlant en bouche avec délicatesse.
Le charme du Cinsault dont il est issu s'incarne dans la finesse de ce rosé de plaisir.



LE ROUGE

Le Cinsault du Liban est planté dans la Bekaa depuis plus d'un siècle.
Associé à d'autres cépages tout aussi séduisants, il procure une expérience gustative typique du terroir libanais.
D'un nez délicat de griotte, de cassis et subtilement épicé, Les Bretèches mêle en bouche structure et rondeur, avec des tannins soyeux et des notes prononcées de fruits rouges.



NOS NECTARS ET SPIRITUEUX



NECTAR DE KEFRAYA

Vendanges exclusivement manuelles, avec tri à la vigne des meilleures grappes en sur-maturité.

Couleur profondément ambrée, limpide et brillante, avec des reflets légèrement cuivrés.

Le premier nez est frais et d'une bonne intensité, laissant subtilement apparaître des notes de miel, de noix rance, de caramel, de vanille et de cuir. Le second nez est plus intense laissant apparaître des notes grillées de noisette et de chocolat cuit. La persistance aromatique est longue.



KEFRAYA ARAK

L'Arak est une eau de vie obtenue à partir de deux distillations successives de raisins.

Le résultat de ces distillations est mélangé à de l'anis vert de Damas puis distillée à nouveau une ou deux fois pour concentrer les arômes anisés.

Dégusté traditionnellement avec les Mezzés, vous pouvez aussi servir l'Arak à l'apéritif.